

STORIE DI
PESCATORI,
FILIERA CORTA,
QUALITÀ.

BENVENUTI DA CRUDO

MENÙ DEGUSTAZIONE

7 PORTATE " CI PENSA CLAUDIA "
È UN VIAGGIO AL BUIO
ED È UN PERCORSO IBRIDO DI CIBO CRUDO E COTTO

VIAGGIO

RISPETTO

STUDIO

PASSIONE

RICERCA

FROLLATURA

CONDIVISIONE

PROVE

SOSTENIBILITÀ

SORPRESA

EMOZIONE

SAPORE

SENSIBILITÀ

ORIGINI

Euro 90 a persona

ABBINAMENTO VINI
Euro 60 a persona

ABBINAMENTO VINI PREMIUM
Euro 90 a persona

IL PERCORSO COMPRENDE ASSAGGIO D'OLIO E PANE.
IL MENÙ DEGUSTAZIONE È OBBLIGATORIO PER TUTTO IL TAVOLO E NON PUÒ ESSERE DIVISO.

MENÙ DEGUSTAZIONE

5 PORTATE " SIRACUSA "

SGOMBRO

Olio al Pomodoro Secco | Aceto di Pomodoro | Terra di Olive Nere | Gel di Basilico

MAR IONIO

Focaccia | Carpaccio del Pescato | Gambero Macchiato | Ricci di Mare | Olio Terraliva

SPAGHETTO

Uova di Pesce | Bottarga di Tonno in cera d'api | Gambero Macchiato | Polvere di Limone nero

TONNO E VITELLO

Tonno Rosso | Polvere di Capperi | Maionese di Acciughe | Fondo di Vitello | Carotine | Patata al Burro

NON È UN TIRAMISÙ

Crumble di Cacao | Crema al Mascarpone | Gelato al Caffè

Euro 70 a persona

ABBINAMENTO VINI

Euro 40 a persona

ABBINAMENTO VINI PREMIUM

Euro 60 a persona

IL PERCORSO COMPRENDE ASSAGGIO D'OLIO E PANE.
IL MENÙ DEGUSTAZIONE È OBBLIGATORIO PER TUTTO IL TAVOLO E NON PUÒ ESSERE DIVISO.

PRIMA

PESCATO DEL GIORNO MARINATO € 20.00

Lime | Miele Piccante | Ravanello Fermentato | Mango Liofilizzato | Mele Disidratate | Cipolla Fermentata

SCAMPI E UOVO € 22.00

Crema di Caprino | Gel di Gazpacho | Tuorlo d'uovo fritto | Foglie Aromatiche | Sale Maldon

CARPACCIO IN DRY AGER € 22.00

Estratto di Pesca | Maionese al Lime | Sfera di Pesca | | Gel di Basilico | Nocciole

TARTARE DI TONNO ROSSO E FUMO € 20.00

Tonno Rosso | Uovo di Quaglia | Cetriolo sott'aceto | Acciuga | Maionese ai Capperi

IDENTITÀ CRUDA € 50.00

Pesce e Crostacei vengono lavorati al momento

IDENTITÀ CRUDA² € 100.00

Pesce e Crostacei vengono lavorati al momento

OSTRICHE

Chiedere la lista al personale di sala

DOPO

SGOMBRO € 22.00

Olio al Pomodoro Secco | Aceto di Pomodoro | Terra di Olive Nere | Gel di Basilico

MAR IONIO € 40.00

Focaccia | Carpaccio del Pescato | Gambero Macchiato | Ricci di Mare | Olio Terraliva

PESCE E STIMPIRATA € 25.00

Pescato del Giorno | Verdure alla Stimpirata | Olio Al Fico | Fondo di Stimpirata

TONNO E VITELLO € 25.00

Tonno Rosso | Polvere di Capperi | Maionese di Acciughe | Fondo di Vitello | Carotine | Patata al Burro

SPAGHETTO € 22.00

Uova di Pesce | Bottarga di Tonno in cera d'api | Gambero Macchiato | Polvere di Limone nero

TAGLIATELLA DI CALAMARO ALLE VONGOLE € 20.00

Calamaro | Vongole Veraci | Polvere di Prezzemolo | Scorza di Limone

PESCATO IN DRY AGER AL BARBECUE € 25.00

Fondo Vegetale | Verdura al burro

BEVANDE

ACQUA NATURALE € 3.00

ACQUA FRIZZANTE € 3.00

COCA COLA € 3.00

BIRRA ARTIGIANALE € 6.00

CAFFÈ € 2.00

LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

(ALLEGATO II REG. UE 1169/2011)

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. PESCE
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

CARO CLIENTE/OSPITE SE HAI DELLE INTOLLERANZE E/O ALLERGIE, CHIEDI PURE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA CHE SAPRÀ CONSIGLIARTI NEL MIGLIORI DEI MODI.

"Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3."

°Il prodotto potrebbe essere abbattuto a bordo

Tutte le materie prime possono variare in base alla disponibilità del mercato.